Standar Nasional Indonesia

SNI 01-2881-1992

Pasta kelapa

ICS 65.060.01

Badan Standardisasi Nasional

Daftar isi

Pendahuluan

Standar ini merupakan Revisi SII. 0375 - 80, Pasta Kelapa Revisi diutamakan pada persyaratan mutu dengan alasan sebagai berikut :

Menunjang Instruksi Menteri Perindustrian
No. 04/M/Ins/1 0/1989
Mendukung perkembangan industri agro base
Menunjang ekspor non-migas.

Standar ini disusun merupakan hasil pembahasan rapat-rapat Teknis, Prakonsensus dan terakhir dirumuskan dalam Rapat Konsesnsus Nasional pada tanggal 22 Maret 1990.

Hadir dalam rapat-rapat tersebut wakil-wakil dari produsen, konsumen dan instansi yang terkait.

Sebagai acuan diambil dari :

- Peraturan Menteri Kesehatan No. 722/Men Kes/Per/IX/88 tentang Bahan Tambahan Makanan

- Standar dan peraturan *CodexAlimentarius Commision.*

Pasta kelapa

1 Ruang lingkup

Standar ini meliputi definisi, syarat mutu, cara pengambilan contoh, cara uji, syarat penandaan dan cara pengemasan pasta kelapa.

2 Definisi

Pasta kelapa adalah suatu produk yang dibuat dengan cara menghaluskan kelapa parut kering dengan atau tanpa penambahan bahan tambahan makanan sehingga merupakan suatu pasta.

3 Syarat mutu

No.	Kriteria uji	Satuan	Persyaratan
1.	Keadaan :		
	1.1. Bau		normal
	1.2. Rasa		normal
	1.3. Rasa		putih sampai kekuningan
2.	Air, %, b/b		maks. 3,0
3.	Lemak, % b/b		min. 60
4.	Asam lemak bebas, sebagai asam laurat, %, b/b		maks. 0,2
5.	Bahan tambahan makanan		Sesuai SNI. 0222 - M dan Peraturan Men. Kes. No. 722/Men. Kes/per/IX/88
6.	Cemaran logam		
	6.1. Timbal (Pb), mg/kg		maks. 0,1
	6.2. Tembaga (Cu), mg/kg		maks. 0,1
	6.3. Seng (Zn), mg/kg		maks. 40,0
	6.4. Timah (Sn), mg/kg		maks. 40,0
	6.5. Raksa (Hg), mg/kg		maks 0,03
7.	Arsen (As), mg/kg		maks. 0,1
8.	Cemaran mikroba		
	8.1. Bakteri Coliform	APM/g	maks. 1,0 x 10^3
	8.2. Salmonela	koloni/g	negatif/100 g
	8.3. Kapang		maks. 1,0 x 10^4

4 Cara pengambilan contoh

Cara pengambilan contoh sesuai SNI 19-0429-1989, *Petunjuk Pengambilan Contoh Cairan dan Semi Padat.*

5 Cara uji

5.1 Persiapan Contoh untuk Uji Kimia

Cara persiapan contoh sesuai SNI 01-2891-1992, *Cara uji Makanan dan Minuman,* butir4 untuk contoh semi padat.

5.2 Keadaan

Cara uji keadaan sesuai SNI 01-2891-1992, butir 1.

5.3 Air

Cara uji air sesuai SNI 01-2891-1992, butir5.2.

5.4 Lemak

Cara uji lemak sesuai SNI 01-2891-1992, butir 8.2.

5.5 Asam Lemak Bebas

Cara uji asam lemak bebas sesuai SNI 01-3555-1994, *Cara Uji Minyak dan Lemak,* butir 5.

5.6 Bahan tambahan makanan

Cara uji bahan pengawetsesuai SNI 01-2894-1992, *Cara UjiBahan Tambahan Makanan/Bahan Pengawet.*

5.7 Cemaran logam

Cara uji cemaran logam sesuai SNI 19-2896-1992, *Cara Uji Cemaran Logam.*

5.8 Arsen

Cara uji arsen sesuai SNI 01-2806-1992.

5.9 Cemaran mikroba

Cara uji cemaran mikroba sesuai SNI 19-2897-1992, *Cara uji Cemaran Mikroba.*

6 Syarat Penandaan

Sesuai dengan peraturan Dep.Kes. R.I. yang berlaku tentang label dan periklanan makanan.

7 Syarat pengemasan

Pasta kelapa dikemas dalam wadah yang tertutup rapat, tidak mempengaruhi atau dipengaruhi isi, aman selama penyimpanan dan pengangkutan.